

de
LA CHAPELLE
CHAMPAGNE
à Villédommange



PUR

Extra-Brut



Terroir Petite Montagne de Reims :
loamy sand soils.
AOC Champagne Premier Cru.

Blending 40% Pinot Meunier
35% Pinot Noir
25% Chardonnay

Dosage 0 g/L

Total acidity 4,6 g/L(H₂SO₄) pH: 3,09

Alcohol content 12% vol

Vinification Alcoholic and malolactic
fermentation undergone in
thermoregulated stainless
steel vats.

Ageing 4 years in cellars.

Tasting Sight: Bright gold colour

Nose: Fine aromas of white
flowers followed by hints of
fresh fruit and pastry notes.

Palate: Fresh and direct on
the palate. Floral and fruity
notes tending to citrus fruits.
Crispy and elegant.

de
LA CHAPELLE
CHAMPAGNE
à Villersdomange



PUR

EXTRA - BRUT



Terroir Petite Montagne de Reims : sols sablo-limoneux.

Assemblage 40% Pinot Meunier
35% Pinot Noir
25% Chardonnay

Dosage 0 g/L

Acidité totale 4.6 g/L(H₂SO₄) pH: 3.09

Degré 12% vol

Vinification Fermentation alcoolique et malolactique en cuves inox thermo-régulées.

Elevage 4 ans en cave

Dégustation **Œil** : Robe or blanc lumineuse, bulle vive et fine

Nez : Premiers arômes de fruits jaunes frais (mirabelle, abricot) suivis de notes crémeuses et de pâtisserie.

Bouche: Belle fraîcheur en bouche. Notes florales et fruitées tendant vers les agrumes. Tonique et élégant.